

Cuisinier (h/f)

Synthèse de l'offre

Employeur : SIRP BLASIMON / MAURIAC / RUCH

14 RUE THEO TURRIER

33350RUCH

Référence : 0033230100926669

Date de publication de l'offre : 30/01/2023

Date limite de candidature : 01/03/2023

Poste à pourvoir le : 01/06/2023

Type d'emploi : Emploi permanent - création d'emploi

Ouvert aux contractuels Oui (Art. L332-8 disposition 3 ou 4 du code général de la fonction publique)

Temps de travail : Non Complet

Durée : 25h00 hebdomadaire

Nombre de postes : 1

Lieu de travail :

Lieu de travail :

5 RUE DES ECOLES

33540 BLASIMON

Détails de l'offre

Grade(s) : Adjoint technique des établissements d'enseignement

Famille de métier : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Métier(s) : Cuisinier ou cuisinière

Descriptif de l'emploi :

Le cuisinier fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Profil recherché :

- Etre titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.

- SAVOIRS :

- * Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).
- * Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).
- * Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
- * Connaître les applications informatiques de gestion des stocks.
- * Maîtriser les techniques de nettoyage.
- * Posséder les bases du service en salle.

- SAVOIR FAIRE :

- * Interpréter les fiches techniques et mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
- * Savoir présenter et décorer les plats.
- * Evaluer la qualité des produits de base.
- * Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
- * Vérifier les préparations culinaires.
- * Proposer de nouvelles recettes.
- * Appliquer les règles de sécurité du travail.
- * Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.
- * Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantile ou de régimes divers .
- * Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe.

* Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

- SAVOIR ETRE :

- * Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).
- * Etre autonome et force de proposition.
- * Avoir le sens de l'organisation.
- * Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.
- * Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
- * Avoir le sens du service public.

Missions :

- PRÉPARATION DES ENTRÉES (froides et chaudes), DES PLATS ET DES DESSERTS :

- préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...);
- réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'oeuvre et de desserts ;
- effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance ;
- assurer le poste grillade : cuisson de viandes accompagnées de légumes et sauces ;
- réaliser des pâtes nécessaires aux préparations ;
- préparer des boissons (chocolat, café, thé...).

- SERVICE COLLECTIF :

- élaborer des menus en proposant des repas équilibrés ;
- rechercher et mettre en oeuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation ;
- participer aux commissions des menus ;
- réaliser le service aux postes froids et chauds ;
- assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...);
- élaborer des menus comportant 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique afin de respecter l'objectif du Grenelle de l'environnement.

- ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT :

- vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
- assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;
- effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle à manger ;
- mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;
- desservir et ranger la salle, l'office et la rampe de self ;
- laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine ;
- effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...);
- nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour.

Contact et informations complémentaires : Merci de faire parvenir vos lettres de motivation et votre CV par courrier ou par mail à l'attention de Monsieur le Président, Jean FAVORY.

SIRP Blasimon Mauriac Ruch

14 rue Théo Turrier

33350 RUCH

sirp.blasimon.mauriac.ruch@orange.fr

Téléphone collectivité : 09 71 24 74 32